



ZYMAFLORE® 011 BIO

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* certificată ecologic în conformitate cu metodele de producție ecologică specificate de regulamentele europene 834/2007 și 889/2008 și în conformitate cu reglementările americane (NOP) pentru producția ecologică.

Drojdie selecționată, uscată activă (ADY), nemodificată genetic, pentru utilizarea în vinificație.

*Calificată pentru elaborarea de produse pentru uz uman direct consum direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul regulament UE nr. 2019/934.*

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

Acest *Saccharomyces cerevisiae*, ex bayanus în nomenclatura anterioară, a fost selectat pentru capacitățile sale remarcabile de fermentație, pentru buna sa rezistență la alcool, pentru respectarea specificității soiurilor de struguri și pentru producția redusă de acizi grași cu lanț mediu și de SO₂ (compuși care inhibă bacteriile malolactice).

Rezistența sa la alcool face ca ZYMAFLORE® 011 BIO să fie deosebit de bine adaptat pentru repornirea fermentațiilor blocate sau pentru reinocularea fermentațiilor spontane leneșe, pentru a asigura o FA de calitate.

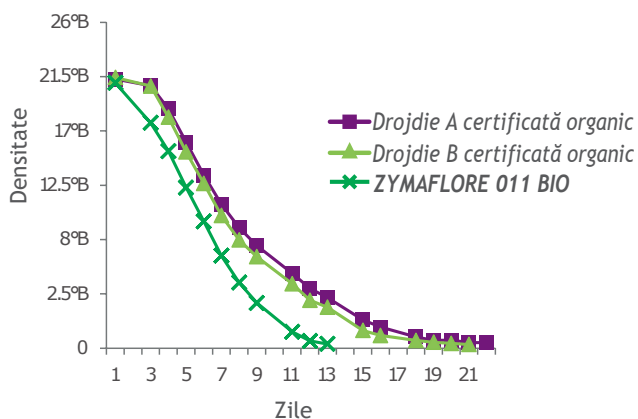
CARACTERISTICI DE FERMENTAȚIE:

- Toleranță la alcool: până la 16 % vol.
- Toleranță la o gamă largă de temperaturi: 14 - 26 °C (57,2 - 78,8 °F).
- Cerințe scăzute de azot.
- Compatibilitatea cu fermenții de drojdie malolactică.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

Respect pentru "terroir" (expresie aromatică curată, cu puține arome de fermentație).

REZULTATE EXPERIMENTALE



Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012.

TAP 13,2% vol., TA (tartric 5,66 g/hL (56,6 ppm)) 3.7 g/L H₂SO₄, pH 3.2. YAN inițial al mustului 160 mg/L. Corecție nutrițională cu 40 g/hL (400 ppm) de NUTRISTART ORGANIQ la 1/3 din AF. Control pozitiv de implantare a drojdiei.

	ZYMAFLORE® 011 BIO	DROJDIA A - Certificată organic	DROJDIA B - Certificată organic
Alcool (% vol.)	13.2	13.2	13.2
Zaharuri reziduale (g/l)	1	1.6	1.6
VA (g/L HSO ₂₄)	0.13	0.43	0.32
AV (g/L acid acetic)	0.16	0.52	0.39



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid)

Aspect granular

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) < 8
Drojdie uscată activă (ADY) (CFU/g) $\geq 10^{10}$
Bacterii lactice (CFU/g) < 10^5
Bacterii ale acidului acetic (UFC/g) < 10^4
Drojdiile de alt gen decât *Saccharomyces* (UFC/g). < 10^5
Drojdiile de o specie sau tulpină diferită (%) < 5
Coliforme (CFU/g) < 10^2
E. coli (/g) nu există

Staphylococcus (/g) nu există
Salmonella (/25 g) nu există
Mucegaiuri (CFU/g) < 10^3
Plumb (ppm) < 2
Arsenic (ppm) < 3
Mercur (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Se inoculează drojdia cât mai curând posibil după rehidratare.
- Respectați doza prescrisă pentru a asigura o bună implantare a drojdiei, chiar și în cazul abundenței drojdiilor indigene.
- Temperatura, tulpina de drojdie, rehidratarea și igiena cramei, sunt de asemenea esențiale pentru o implantare reușită.

DOZAJ

20 - 30 g/hL (200 - 300 ppm).

30 - 50 g/hL (300 - 500 ppm) în cazul unei a doua drojdie adaos de drojdie la sfârșitul FA sau pentru repornirea fermentațiilor. (vă rugăm să consultați protocolul nostru pentru repornirea fermentațiilor alcoolice fermentației).

În cazul macerării de prefermențație la rece, se recomandă adăugarea de drojdie la 5 g/hL (50 ppm) în timpul tăierii, pentru a domina flora indigenă, apoi completarea cu până la 15 g/hL (150 la ppm200) la sfârșitul macerării, înainte de creșterea temperaturii.

IMPLEMENTARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojdiei indicat pe ambalaj.
- Evitați diferențele de temperatură care depășesc 10°C (18°F) între must și drojdie în timpul inoculării. Timpul total de pregătire a drojdiei nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul în care potențialul de grad de alcool este semnificativ ridicat și pentru a reduce la minimum formarea acidității volatile, se utilizează DYNASTART®/ SUPERSTART®ROUGE / SUPERSTART®BLANC în apa de rehidratare a drojdiei.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-o zonă răcoroasă (2-10°C / 36-50°F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 18 luni.

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature